



指扇中だより



～WE LOVE SASHIOGI!～

〒331-0078 さいたま市西区西大宮 3-31-1 TEL 048(624)6234 FAX 048(624)2479

『色・ホワイトブレンド』



校長 おお ころ うち のり かず 大河内 範一

私が作るコーンスープは、すこぶる評判がいい。その昔、自分の母からレシピを伝授してもらい、少しずつアレンジして味を確立させてきた。我が家の「家庭の味」を決めるとしたら、上位を争うだろうと確信している。

このコーンスープの作り方は、ちょっと本格的だ。弱火で溶かしたバターに、小麦粉を少量ずつ加えながら、馴染むまで木ベラで混ぜ合わせる。そこに牛乳を少しずつ注ぎ入れながら、念入りにブレンドさせていく。この段階がシェフとしての腕の見せ所で、味の要となる白くてなめらかな「ベシャメルソース」を完璧に仕上げる必要があるのだ。また、スープに投入するコーンは、ホールタイプ（粒々のほう）とクリームタイプの両方をブレンドするのも、こだわりの1つだ。そして、コンソメを加えてじっくりコトコト煮た後に、塩・胡椒で味を整えたら、とびきり美味しく、心も体も温まる優しいスープが完成するのである。

コーンスープは、日本ではお馴染みの人気スープであるが、海外ではそうでもないらしい。「世界三大スープ」というのを調べてみると、一般的にはフランスの「ブイヤベース」、タイの「トムヤムクン」、中国の「フカヒレスープ」を指すとのこと。なかなかいいチョイスではあるが、ロシアの「ボルシチ」、イタリアの「ミネストローネ」、アメリカの「クラムチャウダー」なども捨てがたい。そもそも日本の「味噌汁」だって忘れちゃいけない。スープの世界は実に奥深い。

さらに調べを進めてみると、スープはじっくりと煮込むことで、素材の旨味や栄養が溶け出し、胃や腸に負担を掛けることなく、スムーズに体内に吸収されるのだ。スープというのは、我々の健康も支えてくれる頼もしい存在なのである。

「食欲の秋」といわれるシーズンになったが、食べ物や料理に関することは、身近な内容なので誰もが興味をもちやすい。今、学校では調理実習ができないのだが、自宅で料理に挑戦してみてもはどうだろうか。素材の特性を調べたり、調味料を研究したりして、自分だけの味を見つけてみるのも面白いかもしれない。

やりたいことが思うようにできず、気苦労が続く日々を送っていると思うが、日常生活の中にも楽しみが転がっている。少しだけ視点を変えて生活を見つめ直してみよう。今、できることの中から楽しみを見つけ出してみよう。そして、どんな事があっても、きっといい方向に向かっていると信じよう。

大丈夫、夢と希望が溢れる明るい未来は、必ずやってくる。